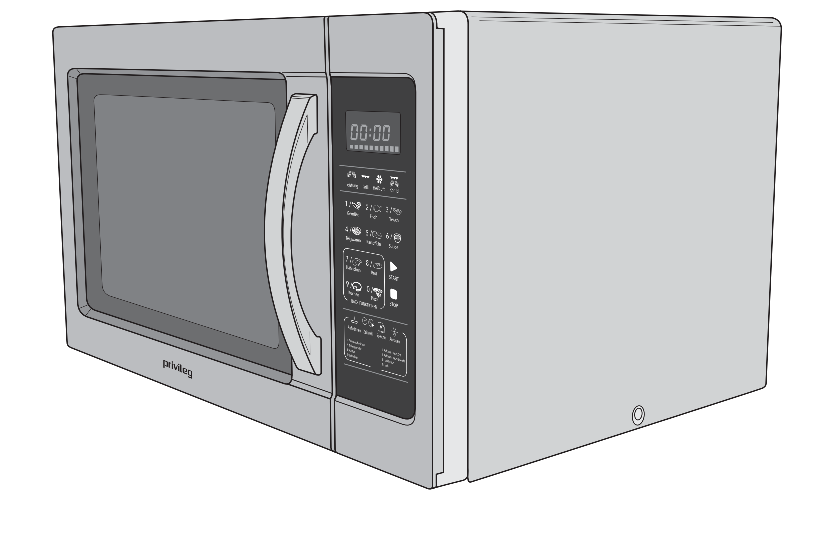
privileg





Gebrauchsanleitung

Mikrowellengerät EC930ACN

Anleitungs-Nr.: 92124
Bestellnr.: 207 588
HC 20130405

Inhaltsverzeichnis

Lieferumfang / Geräteteile



1 Tür

2 Sichtscheibe

3 Glasdrehteller

4 Bedienfeld

5 Drehtellerringeinheit

6 Drehtellerantrieb

7 Sperrsystem

8 Pizzablech

9 Grillgestell

Informationen und Hinweise

Kontrolle ist besser

1. Prüfen Sie, ob die Lieferung vollständig ist.
2. Kontrollieren Sie, ob das Gerät Transportschäden aufweist.
3. Sollte die Lieferung unvollständig sein oder Transportschäden aufweisen, nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, sondern benachrichtigen Sie bitte unsere Bestellannahme.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Das Gerät ist zum Auftauen, Aufwärmen und Garen von Nahrungsmitteln geeignet.

Das Gerät ist zum Einsatz im privaten Bereich bestimmt. Der Einsatz im gewerblichen Bereich ist nicht zulässig.

Das Gerät ist dazu bestimmt, im Haushalt oder in ähnlichen Anwendungen verwendet zu werden wie beispielsweise:

– in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen;
– in landwirtschaftlichen Anwesen;
– von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen∞
– in Frühstückspensionen.

Bevor Sie das Gerät benutzen

Prüfen Sie vor jedem Gebrauch, ob das Gerät Schäden aufweist. Sollte das Gerät Schäden aufweisen, schalten Sie es nicht ein, sondern benachrichtigen Sie bitte unsere Bestellannahme.



Bevor Sie Ihr Gerät benutzen, lesen Sie bitte zuerst die Sicherheitshinweise und die Gebrauchsanleitung aufmerksam durch. Nur so können Sie alle Funktionen sicher und zuverlässig nutzen.

Bewahren Sie die Gebrauchsanleitung gut auf und geben Sie sie an einen möglichen Nachbesitzer weiter.

Die Gebrauchsanleitung basiert auf den in der Europäischen Union gültigen Normen und Regeln. Beachten Sie im Ausland auch landesspezifische Richtlinien und Gesetze!

Zu Ihrer Sicherheit

Signalwörter

Gefahr

Gefahr!
Hohes Risiko! Missachtung der Warnung kann Schaden für Leib und Leben verursachen.

Achtung

Achtung!
Mittleres Risiko! Missachtung der Warnung kann einen Sachschaden verursachen.

Wichtig!
Geringes Risiko! Sachverhalte, die beim Umgang mit dem Gerät beachtet werden sollten.

Symbolerklärung


Heiße Oberflächen

Sicherheitshinweise

Gefahr

Stromschlag-Gefahr!
Fehlerhafte Elektroinstallation oder zu hohe Netzspannung kann zu elektrischem Stromschlag führen.

- Das Gerät ist ausschließlich für eine Netzspannung von 230 V ~ 50 Hz geeignet.
- Betreiben Sie das Gerät nicht, wenn dessen Gehäuse oder die Netzanschlussleitung defekt ist oder andere sichtbare Schäden aufweist.
- Lassen Sie die Netzanschlussleitung im Schadensfall unbedingt durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzen, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Wenn das Gerät Rauch entwickelt, verbrannt riecht oder ungewohnte Geräusche von sich gibt, schalten Sie es sofort aus, und ziehen Sie den Netzstecker. Wenn Sie

die Störung nicht beheben können, nehmen Sie das Gerät nicht mehr in Betrieb.

- Das Gerät entspricht der Schutzklasse 1 und darf nur an eine Steckdose mit ordnungsgemäß installiertem Schutzleiter angeschlossen werden.
- Schließen Sie das Gerät an eine leicht zugängliche Steckdose an, damit Sie es bei Störungen schnell vom Netz trennen können.
- Öffnen Sie niemals das Gehäuse des Geräts.
  Die Instandsetzung des Geräts darf nur von einem autorisierten Fachbetrieb vorgenommen werden. Dabei dürfen ausschließlich Teile verwendet werden, die den ursprünglichen Gerätedaten entsprechen. In diesem Gerät befinden sich elektrische und mechanische Teile, die zum Schutz gegen Gefahrenquellen unerlässlich sind.
- Stecken Sie nie Gegenstände durch die Lüftungsschlitze in das Gehäuse. Verwenden Sie das Gerät nur in Innenräumen.
- Betreiben Sie das Gerät nicht in Feuchträumen, und schützen Sie es vor Tropf- und Spritzwasser.
  Achten Sie auch darauf, dass keine Vasen oder andere mit Flüssigkeit gefüllten Gefäße auf dem Gerät oder in dessen Nähe stehen. So vermeiden Sie, dass Flüssigkeit in das Gehäuse gelangt. Sollten doch Wasser oder andere Fremdkörper eindringen, ziehen Sie sofort den Netzstecker. Wenden Sie sich dann bitte an Ihren Händler.
- Fassen Sie den Netzstecker nie mit feuchten Händen an.
- Ziehen Sie Netzstecker immer am Stecker, nie am Kabel aus der Steckdose. Halten Sie das Netzkabel von heißen Flächen (z.B. Kochmulde Ihres Herdes) fern. Betreiben Sie das Gerät nicht in der Nähe von Spülbecken.
- Prüfen Sie Gerät und Netzstecker regelmäßig auf Schäden.

- Das Gerät nicht über eine Mehrfachsteckdose anschließen.

Gefahr ⚠

Gefahren für Kinder und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten!
Kinder erkennen Gefahren häufig nicht oder unterschätzen sie.

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber und von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind 8 Jahre und älter und werden beaufsichtigt.
- Lassen Sie Kinder nicht mit der Verpackungsfolie spielen. Sie können sich beim Spielen darin verfangen und ersticken.
- Beaufsichtigen Sie Kinder, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Sorgen Sie dafür, dass Kinder keinen Zugriff auf das Gerät haben, wenn sie unbeaufsichtigt sind.
- Halten Sie Kinder vom Türglas fern! Dieses kann im Betrieb sehr heiß werden – **Verbrennungsgefahr!**
- Kinder jünger als 8 Jahre sollen vom Gerät und der Anschlussleitung ferngehalten werden.

Gefahr ⚠

Gefahr durch Mikrowellen!
Durch eine unzureichend dicht schließende Tür kann Mikrowellenstrahlung gelangen. Das Gerät darf in so einem Fall nicht benutzt werden.

- Achten Sie besonders auf die Sauberkeit der Türdichtungen und der Türdicht-

flächen mit allen angrenzenden Teilen.

- Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, wenn die Tür verzogen oder beschädigt ist oder die Türverriegelung, die Scharniere oder die Türdichtungen defekt sind oder die Tür aus einem anderen Grund nicht dicht schließt. Entsprechende Reparaturen dürfen nur von einer dafür ausgebildeten Person vorgenommen werden.
- Es ist gefährlich für alle anderen, außer für eine dafür ausgebildete Person, irgendwelche Wartungs- oder Reparaturarbeit auszuführen, die die Entfernung einer Abdeckung erfordert, die den Schutz gegen Strahlenbelastung durch Mikrowellenenergie sicherstellt.

Gefahr ⚠ **Brandgefahr**! Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu Beschädigung oder zum Brand führen. Im Inneren aufgestaute Hitze kann die Lebensdauer des Geräts verkürzen.

- Sorgen Sie für ausreichende Lüftung. Verdecken Sie die Lüftungsöffnungen nicht, z.B. mit Topflappen oder Kochbüchern.
- Halten Sie beim Aufstellen des Geräts mindestens die **Sicherheitsabstände** ein, die in der Bedienungsanleitung angegeben sind.
- Stellen Sie das Gerät nicht in einen Schrank.
- Verwenden Sie nur Gefäße aus mikrowellengeeignetem, hitzebeständigem Material. Bei Grill-, Heißluft- oder Kombi-Betrieb kein Backpapier o. Ä. verwenden.
- Überwachen Sie das Gerät beim Erwärmen oder Kochen von Speisen in brennbaren Materialien wie Kunststoff- oder Papierbehältern. Es besteht die Gefahr einer Entzündung.
- Legen Sie keine Gegenstände (Kochbücher, Topflappen etc.) im Garraum ab. Versehentliches Einschalten des Geräts kann diese beschädigen oder sogar entzünden.

- Benutzen Sie das Gerät nicht zum Trocknen von Speisen oder Kleidung oder zur Erwärmung von Heizkissen, Hausschuhen, Schwämmen, feuchten Putzlappen und Ähnlichem. Dies kann zu Verletzungen, Entzündungen oder Feuer führen.
- Erhitzen Sie **nie brennbare** Gegenstände im Gerät. Bereiten Sie **nie alkoholhaltige** Speisen zu. Frittieren Sie mit dem Gerät nicht und erhitzen Sie **nie Öl**! Die Öltemperatur ist nicht kontrollierbar.
- Bei Feuer oder Rauch im Garraum: **Tür nicht öffnen**! Schalten Sie das Gerät aus, ziehen Sie den Netzstecker, oder drehen Sie die Sicherung in Ihrem Sicherungskasten heraus bzw. schalten Sie sie aus.

Gefahr ⚠

Verbrennungsgefahr!
Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu Verbrennungen führen. Während des Gebrauchs werden das Gerät und seine berührbaren Teile sehr heiß, besonders im Bereich der Lüftungsöffnungen. Vorsicht ist geboten, um das Berühren von Heizelementen zu vermeiden. Auch die Gefäße können durch die Speisen sehr heiß werden. Nach Grill-, Umluft- oder Kombi-Betrieb ist der Grill (an der Garraumdecke) sehr heiß.

- Kinder jünger als 8 Jahre müssen ferngehalten werden, es sei denn, sie werden beaufsichtigt.
- Grill erst abkühlen lassen.
- Berühren Sie das Gehäuse nicht!
- Verwenden Sie zum Herausnehmen aus dem Garraum stets Topflappen oder Küchenhandschuhe.
- In der Mikrowelle erhitzte Speisen werden zum Teil ungleichmäßig heiß. Außerdem werden die Gefäße meist nicht so heiß wie die Speisen. Prüfen Sie deshalb vorsichtig die Temperatur der Speisen, besonders für Kinder.

- Nehmen Sie vor dem Erwärmen von Babynahrung den Schraubverschluss und den Sauger von der Nuckelflasche ab.
- Rühren Sie die Babynahrung nach dem Erwärmen unbedingt gründlich um bzw. schütteln Sie sie, und prüfen Sie dann die Temperatur an der Babynahrung direkt!
- Stellen Sie Leistung und Zeit genau nach Packungsangaben ein.

Gefahr ⚠ **Verbrühungsgefahr!** Beim Erhitzen von Flüssigkeit kann es zum so genannten „Siedeverzug“ kommen. Dabei erreicht die Flüssigkeit die Siedetemperatur, ohne äußerlich sichtbar zu kochen. Schon durch eine kleine Erschütterung kann die Flüssigkeit schlagartig herausspritzen, z. B. beim Herausnehmen aus dem Mikrowellengerät.

- Verwenden Sie keine hohen, schmalen Gefäße mit engem Hals.
- Rühren Sie vor dem Erhitzen und nach der halben Garzeit um.
- Warten Sie nach dem Erhitzen kurz; tippen Sie dann das Gefäß vorsichtig an, und rühren Sie um, bevor Sie es aus dem Garraum nehmen.

Gefahr ⚠ **Explosionsgefahr**! Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu Beschädigung oder zu Explosionen führen.

- Geben Sie nie eine **Mischung von Wasser mit Öl oder Fett** in die Mikrowelle. Sie kann sonst explodieren.
- Erhitzen Sie nie Speisen oder Flüssigkeiten in fest **verschlossenen** Behältern! Diese können im Gerät platzen oder Sie beim Öffnen verletzen.
- Erwärmen Sie Eier mit Schale oder ganze, hartgekochte Eier nicht im Mikrowellengerät, da sie explodieren können. Um ein Platzen zu vermeiden, stechen Sie vor dem Ga-

ren Löcher in Tomaten, Würstchen, Aubergine oder ähnliche Speisen mit einer geschlossenen Haut.

Gefahr ⚠ **Gefahr für die Gesundheit!** Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu Schäden für Ihre Gesundheit führen.

- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig und entfernen Sie eventuell vorhandene Speisereste sofort.
- Achten Sie besonders bei **Geflügel**, Speisen mit frischem **Ei** und beim Aufwärmen von Gerichten auf ein vollständiges Durchgaren, damit Krankheitserreger (z. B. Salmonellen) vollständig abgetötet werden.

Achtung ⚠ **Gefahr von Sachschäden!** Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu Beschädigungen des Geräts führen.

- **Niemals** die Pappe an der rechten Innenraumwand entfernen! Sie dient dem **Schutz des Magnetrons**, welches die Mikrowellen aussendet.
- Betreiben Sie das Gerät nicht an einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem.
- Betreiben Sie das Gerät nie ohne Drehteller und **nie ohne Speisen**!
- Erwärmen Sie Plastikgefäße aus dem Tiefkühlgerät nur so lange, bis sich die Speise in ein anderes Gefäß umfüllen lässt.
- Metall im Garraum führt beim Mikrowellen-, Grill-Kombi- und Kombibetrieb zu Funkenschlag! Dies kann Gerät und Sichtfenster zerstören! Verwenden Sie keinesfalls Metall-Töpfe, -Pfannen und -Deckel oder Geschirr mit Metallanteilen wie z.B. Goldrändern. Verwenden Sie keine Alufolie, da diese ebenfalls zu Funkenbildung führen kann, wenn sie die Wände des Garraums berührt.
- Beim Grill-oder Kombibetrieb keine Gefäße aus Porzellan, Keramik oder Kunststoff und keine Abdeckfolien verwenden, die

nicht hochhitzebeständig sind! Verwenden Sie kein Backpapier o.Ä.

- Wenn Sie feststellen, dass ein Gefäß heißer wird als die Speise darin, ist es nicht für den Mikrowellenbetrieb geeignet. Verwenden Sie solche Gefäße nicht.
- Benutzen Sie ausschließlich Spezialthermometer für die Mikrowelle. Normale Flüssigkeitsthermometer sind nicht geeignet.
- Mangelhafte Sauberkeit des Kochgeräts kann zu einer Zerstörung der Oberfläche führen, welche die Gebrauchsdauer beeinflussen und evtl. zu gefährlichen Situationen führen kann Reinigen Sie das Gerät regelmäßig und entfernen Sie eventuell vorhandene Speisereste sofort.
- Zur Reinigung keine aggressiven oder ätzenden Reinigungs- oder Scheuermittel und keine Stahl- oder Scheuerschwämme verwenden! Kein Backofenspray verwenden! Nie Reinigungsmittel in das Gerät sprühen!
- Achten Sie darauf, dass auf keinen Fall Wasser oder Reinigungsflüssigkeiten durch die Lüftungsschlitze in das Gerät gelangen.
- Keine Dampf- oder Hochdruckreiniger verwenden. Wasserdampf könnte durch Ritzen zu unter Spannung stehenden Bauteilen geraten.

Was Sie über Mikrowellen wissen sollten ...

Was sind Mikrowellen?

Mikrowellen sind elektromagnetische Wellen wie Radio- und Fernsehwellen; genau wie diese sind sie nicht sicht- oder fühlbar. Mikrowellen

– werden von allen Metallen reflektiert,
– durchdringen Glas, Porzellan, Kunststoff und Papier,
– werden von Lebensmitteln aufgenommen.

Wie wirken Mikrowellen auf Lebensmittel?

– Mikrowellen dringen bis zu einer Tiefe von etwa 3 cm in Lebensmittel ein.
– Sie erhitzen die Wasser-, Fett- und Zuckermoleküle.
  (Speisen mit hohem Wasseranteil werden am intensivsten erwärmt.)
– Diese Wärme durchdringt dann – langsam – die gesamte Speise und führt zum Auftauen, Erhitzen und Garen der Speise.
– Da die einzelnen Bestandteile der Speise ungleichmäßig erwärmt werden, ist Umrühren oder Wenden für das gleichmäßige Durchgaren wichtig.
– Der Garraum und die Luft darin werden nicht erwärmt. (Das Speisegefäß erwärmt sich hauptsächlich durch die heiße Speise.)
– Jede Speise benötigt zum Garen bzw. Auftauen eine bestimmte Menge Energie – nach der Faustformel „große Leistung, kleine Zeit“ oder „kleine Leistung, große Zeit“.

Wie funktioniert ein Mikrowellengerät?

- Ein Mikrowellen-Generator, das sogenannte „Magnetron“, erzeugt die Mikrowellen und leitet sie in den Garraum.
- Garraumwände und Innenscheibe reflektieren die Mikrowellen, so dass sie nicht aus dem Garraum dringen können.
- Der Drehteller sorgt für eine gleichmäßige Verteilung der Mikrowellen auf die Speise.
- Die Mikrowellen-Leistung lässt sich in mehreren Stufen einstellen.
- Das Gerät schaltet aus:
  - Nach Ablauf der vorgewählten Zeit
  - Beim Öffnen der Garraumtür
  - Durch Drücken der Taste **STOP**.

Welche Garmethode wofür?

Ihr Mikrowellen-Kombigerät bietet Ihnen verschiedene Garmethoden. Damit Sie leichter die richtige Funktion für die gewünschte Speise auswählen können, finden Sie hier einige Anwendungsbeispiele.

Mikrowelle

Die Mikrowelle ohne Zusatzfunktionen ist gut geeignet für die Zubereitung von:

- Eintöpfen, Suppen, Saucen
- Fleisch ohne Kruste
- gedünstetem Fisch
- Gemüse
- Beilagen (Reis, Salzkartoffeln, einige Teigwaren)
- heißen Getränken
- Auftauen kleiner Portionen.

Grill

Der Grill befindet sich an der Garraumdecke. Er wird zum schnellen Bräunen und Gratinieren von Gerichten eingesetzt.

Grillgut mit einer kurzen Garzeit sollten Sie mit dieser Funktion grillen. Mit der Kombinationsfunktion (Mikrowelle + Grill) würde dieses Gericht gar, bevor es ausreichend gebräunt wäre.

Verwenden Sie den Grill zum Beispiel für: Steaks, Koteletts, Würstchen oder zum Gratinieren von Sandwiches oder Gratins.

Kombi-Betrieb: Mikrowelle + Grill

Im Kombinationsbetrieb von Mikrowelle und Grill können Sie gleichzeitig schnell garen und eine schöne Kruste erzeugen. Dadurch verkürzen sich die Zubereitungszeiten enorm.

Die Kombination von Grill und Mikrowelle ist gut geeignet für:

– Gratins, Aufläufe
– Fisch
– dickere Fleischstücke mit höherem Fettgehalt
– Geflügel (Hähnchen, Ente, Pute)
– gebackene Kartoffeln
– überbackene Toasts
– gratinierte Suppen.

Umluftbetrieb

Beim Umluftbetrieb sorgt ein Ventilator für gleichmäßige Wärmeverteilung. Umluft ist ideal zum Backen von Kuchen, zum Dörren und zum Überbacken von belegten Broten etc.

Die Vorteile sind:

– Das Vorheizen ist fast überflüssig.
– Die Temperatur kann niedriger gewählt werden.

Kombi-Betrieb: Mikrowelle + Umluft

Im Kombinationsbetrieb von Mikrowelle und Umluft können Sie gleichzeitig schnell garen und backen. Auch diese Betriebsart verkürzt die Zubereitungszeiten enorm.

Die Kombination von Mikrowelle und Umluft ist gut geeignet für:

- Kuchen, Brot, Brötchen
- Gratins, Aufläufe
- Fisch
- überbackene Toasts
- gratinierte Suppen.

Das geeignete Geschirr

Achtung



Gefahr von Sachschäden!
Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu Beschädigungen des Geräts führen.

- Metall im Garraum führt beim **Mikrowellen-, Grill-Kombi- und Kombibetrieb** zu Funkenschlag! Dies kann Gerät und Sichtfenster zerstören!
  Verwenden Sie keinesfalls **Metall-Töpfe, -Pfannen** und **-Deckel** oder Geschirr mit Metallanteilen wie z.B. Goldrändern.
- Beim **Grill-**oder **Kombibetrieb** keine Gefäße aus Porzellan, Keramik oder Kunststoff und keine Abdeckfolien verwenden, die nicht hochhitzebeständig sind! Verwenden Sie kein Backpapier o.Ä.
- Wenn Sie feststellen, dass ein Gefäß heißer wird als die Speise darin, ist es nicht für den Mikrowellenbetrieb geeignet.
- Benutzen Sie ausschließlich Spezialthermometer für die Mikrowelle. Normale Flüssigkeitsthermometer sind nicht geeignet. Verwenden Sie keine Alufolie, da diese ebenfalls zu Funkenbildung führen kann, wenn sie die Wände des Garraums berührt.

Für die verschiedenen Garmethoden muss das dazu passende Geschirr ausgewählt werden. Beachten Sie dazu jeweils die Herstellerangaben.

Wenn Sie ungeeignetes Geschirr verwenden, kann dies zu Schäden am Gerät führen.

Immer richtig

Geschirr, das mikrowellengeeignet und feuerfest ist, ist für alle Funktionen Ihres Mikrowellen-Kombigerätes geeignet. Dazu gehören:

– feuerfestes Glas, Keramik, Porzellan
– feuer- und frostfeste Glaskeramik
– hochhitzebeständiger Kunststoff (z.B. Bratfolie)
– Aluminiumfolie nur in kleinen Stücken zum Abdecken empfindlicher Teile (Abstand zur Innenwand mindestens 3 cm)

Für Mikrowellen-Betrieb geeignet

Außer den zuvor beschriebenen Materialien eignen sich für den reinen Mikrowellenbetrieb auch Materialien, die nicht feuerfest, aber mikrowellengeeignet sind, z. B.

– mikrowellengeeigneter Kunststoff und Folien
– Backpapier
– der mitglieferte Backaufsatz

Tipp: Um herauszufinden, ob Ihr Geschirr mikrowellengeeignet ist, können Sie folgenden Test durchführen: Stellen Sie das leere Gefäß in den Garraum und starten Sie bei voller Mikrowellenleistung für maximal 20-30 Sekunden. Wird das

Geschirr heiß oder bilden sich sogar Funken, ist es nicht geeignet!

– Bleibt das Geschirr kalt oder wird nur handwarm, können Sie es für den reinen Mikrowellenbetrieb verwenden.

Für den Grill geeignet

Für den Grill-Betrieb sind alle Materialien geeignet, die Sie auch in Ihrem konventionellen Backofen benutzen. Außerdem:

– der mitgelieferte Grillaufsatz
– Aluminiumfolie und -schalen

Größe und Form

– Flache, breite Gefäße eignen sich besser als schmale, hohe. „Flache“ Speisen können gleichmäßiger durchgaren.
– Runde oder ovale Gefäße eignen sich besser als eckige. In den Ecken besteht die Gefahr von lokaler Überhitzung!

Außerdem wissenswert …

Die richtige Garzeit

Da Mikrowellen unterschiedlich stark von Wasser, Fett und Zucker „angezogen“ werden, hängt die Garzeit wesentlich von der Zusammensetzung der Speisen ab.

– Speisen mit hohem Fett- oder Zuckeranteil (Krapfen, Pudding, Obstkuchen) garen schneller – und erreichen höhere Temperaturen – als andere Speisen, da Fett und Zucker die Mikrowellenenergie gut aufnehmen. Hierbei unbedingt die empfohlenen Garzeiten einhalten, da sonst die Speise anbrennt und das Gerät beschädigt.
– Speisen mit hohem Wasseranteil (Fisch, Gemüse, Soßen) garen schneller als „trockene“ Speisen.
– „Trockene“ Speisen (Reis, Getreideprodukte, getrocknete Bohnen) garen sehr langsam. Hier bitte vor dem Garen etwas Wasser zugeben.

Die richtige Menge

Je größer die Menge, die zubereitet werden soll, desto länger die Garzeit. Wenn Sie z. B. für eine Kartoffel 4 Minuten benötigen, dann brauchen zwei Kartoffeln 7 Minuten. Faustformel: Die doppelte Menge braucht etwa die doppelte Zeit.

– Kleine Stücke garen schneller als große. Und gleich große Stücke garen gleichmäßiger als verschieden große. Wenn möglich, alle Lebensmittel in etwa gleich große Stücke schneiden. Schon beim Einfrieren daran denken!

- Beim Auftauen spielen Größe und Form eine bedeutende Rolle. Kleine, flache Stücke tauen schneller und gleichmäßiger auf als große, dicke. Während des Auftauens die schon angetauten Teile trennen, da freiliegende Stücke schneller auftauen.

Anordnung der Speisen

Um ein gleichmäßiges Garergebnis zu erreichen, ist auf die richtige Anordnung der Speisen besonders zu achten:

- Speisen mit mehreren gleichen Stücken (Kartoffeln, Fleischbällchen, Hamburger) kreisförmig im Gefäß anordnen und die Mitte freilassen.
- Bei verschieden großen Stücken die kleinen bzw. dünnen Stücke in die Mitte legen, da es dort zuletzt gart.
- Bei ungleichmäßig geformten Stücken (z. B. Fisch) das dünnere bzw. flachere Ende zur Mitte legen.
- Dünne Fleischscheiben aufeinander oder über Kreuz legen.
- Dickere Fleischscheiben und -stücke (Braten, Würstchen etc.) dicht aneinander legen.
- Fleischsaft und Soße in einem separaten Gefäß erhitzen; dieses nur zu 2/3 füllen!

Anstechen und Anritzen

In vielen Speisen entsteht beim Erwärmen ein Überdruck. Deshalb ist es empfehlenswert, bestimmte Speisen anzustechen bzw. zu -ritzen, um zu vermeiden, dass sie platzen.

- Eier mit Schale nicht in der Mikrowelle kochen – außer in Spezialgefäßen, die im Handel erhältlich sind.
- Speisen mit Schalen oder Häuten (Kartoffeln, Tomaten, Würstchen, Auberginen, Eigelb) anstechen, um Aufplatzen zu vermeiden.
- Ganze Fische an der Fischhaut einritzen, um Aufreißen zu vermeiden.

Umrühren und Wenden

Gefahr ⚠

Verbrennungsgefahr!
Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kannzu Verbrennungen führen.

- In der Mikrowelle erhitzte Speisen werden zum Teil ungleichmäßig heiß. Außerdem werden die Gefäße meist nicht so heiß wie die Speisen. Prüfen Sie deshalb vorsichtig die Temperatur der Speisen, besonders für Kinder.
- Rühren Sie die Babynahrung nach dem Erwärmen unbedingt gründlich um bzw. schütteln Sie sie, und prüfen Sie dann die Temperatur an der Babynahrung direkt!

– Insbesondere Babynahrung muss gründlich umgerührt werden, um Verbrennungen zu vermeiden. Prüfen Sie unbedingt die Temperatur.

– Achten Sie besonders bei Geflügel, Speisen mit frischem Ei und beim Aufwärmen von Gerichten auf ein vollständiges Durchgaren, damit Krankheitserreger (wie Salmonellen) vollständig abgetötet werden.

– Umrühren und Wenden der Speisen nach der halben Garzeit ist besonders wichtig, da die Speisen im Mikrowellengerät nicht gleichmäßig erhitzt werden.

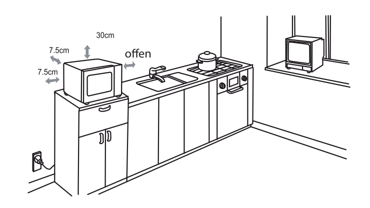
Aufstellung und Inbetriebnahme

Auspacken

> **Achtung** ⚠ **Gefahr von Sachschäden!**
> Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu Beschädigungen des Geräts führen.
>
> - **Niemals** die Pappe an der rechten Innenraumwand entfernen! Sie dient dem **Schutz des Magnetrons**, welches die Mikrowellen aussendet.

- Entfernen Sie sämtliche Schutzfolien vollständig vom Gehäuse, der Türinnenseite und im Garraum.

Der richtige Aufstellort



> **Gefahr** ⚠
>
> **Brandgefahr**!
> Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu Beschädigung oder zum Brand führen. Im Inneren aufgestaute Hitze kann die Lebensdauer des Geräts verkürzen.
>
> - Sorgen Sie für ausreichende Lüftung. Verdecken Sie die Lüftungsöffnungen nicht, z.B. mit Topflappen oder Kochbüchern.
> - Halten Sie beim Aufstellen des Geräts mindestens die **Sicherheitsabstände** ein, die in der Bedienungsanleitung angegeben sind.
> - Stellen Sie das Gerät nicht in einen Schrank.


Der Aufstellort muss folgende Bedingungen erfüllen:

– Sicherheitsabstände einhalten

Nach oben:	30,0 cm
Nach hinten:	7,5 cm
Nach links:	7,5 cm
Nach rechts:	offen

– Das Gerät sollte nicht direkt neben einen Kühl- oder Gefrierschrank gestellt werden. Durch die Wärmeabgabe steigt deren Energieverbrauch unnötig.

– Zu **Radiogeräten**, **Fernsehern** etc. sollte das Gerät **mindestens 2 m Abstand** haben, damit der Empfang nicht gestört wird.

Reinigung vor dem ersten Gebrauch

Das Gerät sollte vor dem ersten Gebrauch gereinigt werden, damit zum Beispiel Verpackungsreste nicht den Geschmack der Speisen beeinträchtigen.

1. Räumen Sie den Garraum leer.
2. Wischen Sie das Gerät innen und außen mit einem weichen, feuchten Tuch ab.
3. Lassen Sie die Tür geöffnet, damit der Garraum völlig austrocknen kann.
4. Den Drehteller **3** und den Rollenring **4** können Sie in die Spülmaschine geben. Das Grillgestell **9** und das Pizzablech **8** reinigen Sie von Hand mit etwas Geschirrspülmittel.

Drehteller einsetzen

1. Legen Sie die Drehtellerringeinheit **5** in die Mulde im Garraumboden.
2. Setzen Sie den Drehtellerantrieb **6** in die Aussparung in der Mitte ein.
3. Setzen Sie den Drehteller **3** mit der geriffelten Seite nach unten auf den Garraumboden und drehen Sie ihn, bis seine Mitte auf dem Drehtellerantrieb **6** einrastet.

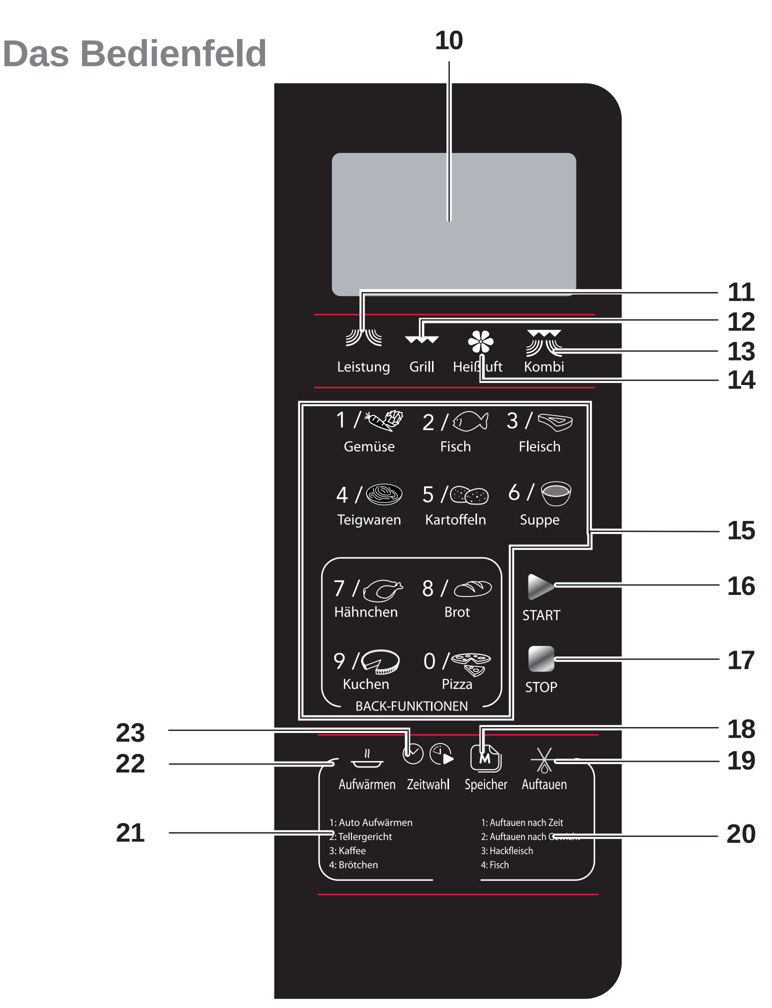
Gerät anschließen

1. Prüfen Sie, ob die Anschlussspannung des Gerätes mit der Netzspannung in Ihrem Hause übereinstimmt (siehe Typenschild auf der Rückseite des Geräts).
2. Das Gerät an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontakt-Steckdose mit ausreichender Absicherung anschließen (siehe „Technische Daten“, letzte Seite).
   Sie hören einen Signalton, und das Display zeigt 0:00 sowie die Anzeige an.

Erstes Aufheizen

Beim erstmaligen Aufheizen der Heizrohre kann es zu einer leichten Geruchsentwicklung kommen. Diese ist unschädlich und verschwindet nach kurzer Zeit. Heizen Sie das Gerät dazu 10 Minuten lang bei 200 °C im Heißluftbetrieb auf.

Das Bedienfeld



10 Display
11 Taste „Leistung“ zum Einstellen der Leistungsstufen
12 Taste „Grill“ zum Einstellen der Grillfunktion
13 Taste „Kombi“ zum Einstellen der Kombination aus Grill- und Heißluftfunktion
14 Taste „Heißluft“zum Einstellen der Heißluftfunktion
15 Tasten für Automatikprogramme
16 Taste „Start“
17 Taste „Stop“
18 Taste „Speicher“ (Speicherfunktion)
19 Taste „Auftauen“
20 verschiedene Auftaufunktionen
21 verschiedene Aufwärmfunktionen
22 Taste „Aufwärmen“
23 Taste „Zeitwahl“ zum Einstellen der Uhrzeit und Zeitvorwahl

Aktuelle Uhrzeit einstellen

Bei der Inbetriebnahme und nach einem Stromausfall müssen Sie die Uhrzeit einstellen. Anderenfalls reagiert das Gerät nicht.

Sie können die Uhrzeit im 24-Stunden oder im 12-Stunden-Format anzeigen lassen (0:00 bis 23:59 oder 1:00 bis 12:59).

Beispiel: Sie wollen 14:45 Uhr im 24-Stunden-Format einstellen.

Wenn das Gerät ans Stromnetz angeschlossen wird, ertönt ein Signalton; Das Display zeigt 0:00, und die Anzeige leuchtet.

1. Öffnen und schließen Sie die Tür **1**. Die Anzeige erlischt.
2. Drücken Sie die Taste **23** „Zeitwahl“, um zwischen dem 24-Stunden-System und dem 12-Stunden-System zu wählen:
   - einmal Drücken: 24-Stunden-System; Anzeige: 24H.
   - zweimal Drücken: 12-Stunden-System; Anzeige: 12H.
   - Jedes weitere Drücken wechselt zwischen 24-Stunden-System und 12-Stunden-System.
3. Drücken Sie die Zahlentasten in der Reihenfolge 1, 4, 4, 5.
4. Drücken Sie erneut die Taste , um die Einstellung der Uhrzeit abzuschließen.
   Das Display zeigt die eingestellte Uhrzeit, und die Anzeige „:“ blinkt.

Die Betriebsarten (Modi) des Geräts

Das Gerät hat fünf Betriebsarten (Modi):

- Sicherungsverriegelung (Kindersicherung)
- Standby
- Einstellung
- Betrieb
- Pause

Betriebsart „Sicherungsverriegelung (Kindersicherung)“

Wenn die Sicherungsverriegelung aktiviert ist, erscheint auf dem Display das Schlüsselsymbol .

Um die Sicherungsverriegelung aufzuheben,

- öffnen Sie die Tür.

Das Gerät geht automatisch in die Betriebsart „Sicherungsverriegelung, wenn

- die Stromversorgung unterbrochen war oder erstmals hergestellt wird;
- in der Betriebsart „Standby“ eine Minute lang keine Eingabe getätigt wird;
- nach Ende der Gardauer 11 Minuten lang keine Aktion erfolgt.

Betriebsart „Standby“

In der Betriebsart „Standby“ wird im Display die aktuelle Uhrzeit angezeigt, und der Minuten-Sekunden-Trenner „:“ blinkt.

Betriebsart „Einstellung“

Wenn Sie eine Einstellung am Gerät vornehmen (z. B. Gardauer, Leistung, ein Programm), wird die augenblickliche Einstellung angezeigt, z. B. die gewählte Gardauer oder Garmenge.

Betriebsart „Betrieb“

Während des Betriebs wird auf dem Display die verbleibende Garzeit in Sekundenschritten heruntergezählt.

Betriebsart „Pause“

Wenn Sie den Garvorgang unterbrechen, bleibt auf dem Display die verbleibende Garzeit stehen, ebenso wie alle anderen Einstellungen (z. B. die Anzeigen für Leistung, Grill, Heißluft oder Kombi).

Mikrowellengerät benutzen



Gefahr durch Mikrowellen!
Durch eine unzureichend dicht schließende Tür kann Mikrowellenstrahlung gelangen. Das Gerät darf in so einem Fall nicht benutzt werden.

- Achten Sie besonders auf die Sauberkeit der Türdichtungen und der Türdichtflächen mit allen angrenzenden Teilen.
- Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, wenn die Tür verzogen oder beschädigt ist oder die Türverriegelung, die Scharniere oder die Türdichtungen defekt sind oder die Tür aus einem anderen Grund nicht dicht schließt.

Gefahr



Brandgefahr! Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu Beschädigung oder zum Brand führen.

- Bei Feuer oder Rauch im Garraum: **Tür nicht öffnen**! Schalten Sie das Gerät aus, ziehen Sie den Netzstecker, oder drehen Sie die Sicherung in Ihrem Sicherungskasten heraus bzw. schalten Sie sie aus.

Achtung

Gefahr von Sachschäden! Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu Beschädigungen des Geräts führen.

- **Niemals** die Pappe an der rechten Innenraumwand entfernen! Sie dient dem **Schutz des Magnetrons**, welches die Mikrowellen aussendet.
- Betreiben Sie das Gerät nicht an einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem.
- Betreiben Sie das Gerät nie ohne Drehteller und **nie ohne Speisen**!

Um das Mikrowellengerät „einfach so“ zu benutzen, sollten Sie 2 Einstellungen vornehmen bzw. ggf. ändern:

– die Leistungsstufe;

– die Gardauer.

Leistungsstufe einstellen

Standardmäßig ist das Mikrowellengerät auf die Leistungsstufe P100 eingestellt, also auf 100% der Mikrowellenleistung. Um die Leistungsstufe zu ändern,

1. Drücken Sie die Taste **11** „Leistung“.
   Auf dem Display erscheint die Anzeige P100.
2. Drücken Sie die Taste ein weiteres Mal. Die Displayanzeige wechselt auf P80.

Die folgende Tabelle zeigt, welche Leistungsstufen zur Verfügung stehen, und wie Sie sie auswählen können:

Tastendruck	Leistungsstufe	Display-Anzeige
1x	100%	P100
2x	80%	P80
3x	50%	P50
4x	30%	P30
5x	10%	P10
6x	100%	P100

Gardauer einstellen

Um die Gardauer einzustellen,

- drücken Sie die Zahlentasten entsprechend der gewünschten Garzeit.

Beispiel: Sie möchten 3 Minuten lang bei einer Leistungsstufe von 80% garen.

1. Drücken Sie die Taste **11** „Leistung".
   Auf dem Display erscheint die Anzeige P100.
2. Drücken Sie die Taste ein weiteres Mal. Die Displayanzeige wechselt auf P80.
3. Drücken Sie die Zahlentasten in der Reihenfolge 0, 3, 0, 0.

Garvorgang starten

Um den Garvorgang zu starten,

- drücken Sie die Taste **16** „Start".
  Der Garvorgang startet; das Display zählt die verbleibende Garzeit in Sekundenschritten herunter; die Anzeige blinkt.

Hinweis: Wenn Sie die Taste drücken, bevor Sie eine Einstellung vorgenommen bzw. geändert haben, wird der Garvorgang für 30 Sekunden bei 100% Mikrowellenleistung gestartet.

Garvorgang unterbrechen

Um den Garvorgang zu unterbrechen,

- drücken Sie die Taste **17** „Stop".
  Der Garvorgang wird unterbrochen. Das Display zeigt die verbleibende Garzeit an.

Unterbrochenen Garvorgang fortsetzen

Um einen unterbrochenen Garvorgang fortzusetzen,

- drücken Sie erneut die Taste **16** „Start".
  Der Garvorgang wird fortgesetzt.

Garvorgang abbrechen

Um den Garvorgang abzubrechen,

- drücken Sie die Taste **17** „Stop" **zweimal**.
  Der Garvorgang wird abgebrochen; das Gerät geht in den Standby-Modus zurück.

Hinweis: Wenn am Ende eines Garvorgangs keine Aktion erfolgt, ertönt ein langer Signalton, und das Gerät geht in den Modus „Kindersicherung". Die Anzeige leuchtet; das Display zeigt die aktuelle Zeit an.

Garen mit der Grillfunktion

Um die Grillfunktion zu benutzen,

- drücken Sie die Taste **12** „Grill".
  Auf dem Display leuchtet die Anzeige auf, und das Display zeigt G-1 an.

Beispiel: Sie möchten bei 100% Mikrowellenleistung 35 Minuten lang grillen.

1. Drücken Sie die Taste **12** „Grill“.
   Auf dem Display leuchtet die Anzeige auf, und das Display zeigt G-1 an.
2. Drücken Sie die Zahlentasten in der Reihenfolge 3, 5, 0, 0.
3. Drücken Sie die Taste **16** „Start“. Der Garvorgang startet; das Display zählt die verbleibende Garzeit in Sekundenschritten herunter; die Anzeige blinkt.

Hinweis: Wenn die Garzeit zur Hälfte abgelaufen ist, ertönen 2 kurze Signaltöne. Für ein optimales Grillergebnis sollten Sie nun die Speise wenden, die Tür wieder schließen und erneut die Taste **16** „Start“ drücken. Das Gerät grillt nun automatisch weiter bis zum ende des Grillvorgangs.

Garen mit Ober- und Unterhitze

Das Garen mit Ober- und Unterhitze ist mit oder ohne Vorheizfunktion möglich. Ist die Vorheizfunktion aktiviert, wird der Garraum zunächst auf die vorgewählte Temperatur aufgeheizt, bevor der eigentliche Garvorgang beginnt.

Beispiel: Sie möchten eine Speise bei 200 Grad 20 Minuten lang garen.

Garen mit Ober- und Unterhitze ohne Vorheizfunktion

1. Drücken Sie die Taste **14** „Heißluft“.
   Auf dem Display wird 140 anzeiegt; gleichzeitig leuchtet die Anzeige sowie die Anzeige **°C** auf.
2. Drücken Sie die Taste **14** „Heißluft“ so oft, bis das Display 200 anzeigt.
3. Drücken Sie die Zahlentasten in der Reihenfolge 2, 0, 0, 0.
4. Drücken Sie die Taste **16** „Start“. Der Garvorgang startet; das Display zählt die verbleibende Garzeit in Sekundenschritten herunter; die Anzeige blinkt.

Garen mit Ober- und Unterhitze mit Vorheizfunktion

1. Drücken Sie die Taste **14** „Heißluft“.
   Auf dem Display wird 140 anzeiegt; gleichzeitig leuchtet die Anzeige sowie die Anzeige **°C** auf.
2. Drücken Sie die Taste **14** „Heißluft“ so oft, bis das Display 200 anzeigt.
3. Drücken Sie die Taste **16** „Start“. Das Gerät startet; die Anzeige , die Temperaturanzeige und die Anzeige **°C** blinkt.

Wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist, ertönen 2 kurze Signaltöne.

4. Stellen Sie die Speise, die sie garen wollen, in den Garraum, und schließen Sie die Tür.
5. Drücken Sie die Zahlentasten in der Reihenfolge 2, 0, 0, 0.
6. Drücken Sie die Taste ▶ **16** „Start". Der Garvorgang startet; das Display zählt die verbleibende Garzeit in Sekundenschritten herunter; die Anzeige ✽ blinkt.

Die folgende Tabelle zeigt welche Temperaturstufen zur Verfügung stehen, und wie Sie sie auswählen können.

Tastendruck	Display-Anzeige
1x	140
2x	150
3x	160
4x	170
5x	180
6x	190
7x	200
8x	210
9x	220
10x	230
11x	140

Hinweis: Beim Auswählen der Gartemperatur erscheint links unten im Display ein kleiner Balken. Mit jedem weiteren Tastendruck wandert dieser Balken nach rechts.

Kombi-Garen

Das Gerät bietet 4 verschiedene Kombinationsmöglichkeiten für das Kombi-Garen:

– Mikrowelle + Ober- und Unterhitze
– Mikrowelle + Grill
– Grill + Ober- und Unterhitze
– Mikrowelle + Grill + Ober- und Unterhitze

Beispiel: Sie möchten eine Speise jeweils 20 Minuten lang garen.

Kombi-Garen 1: Mikrowelle + Ober- und Unterhitze

1. Drücken Sie die Taste **13** „Kombi". Die Anzeigen ✽ und leuchten auf; auf dem Display erscheint die Anzeige C - 1.
2. Drücken Sie die Zahlentasten in der Reihenfolge 2, 0, 0, 0.
3. Drücken Sie die Taste ▶ **16** „Start". Der Garvorgang startet; das Display zählt die verbleibende Garzeit in Sekundenschritten herunter; die Anzeigen ✽ und blinken.

Kombi-Garen 2: Mikrowelle + Grill

1. Drücken Sie die Taste **13** „Kombi".

Die Anzeigen ✿ und ≋ leuchten auf; auf dem Display erscheint die Anzeige C - 1.

2. Drücken Sie die Taste **13** „Kombi“ ein weiteres Mal. Die Anzeigen ▼▼▼ und ≋ leuchten auf; auf dem Display erscheint die Anzeige C - 2.
3. Drücken Sie die Zahlentasten in der Reihenfolge 2, 0, 0, 0.
4. Drücken Sie die Taste ▶ **16** „Start“. Der Garvorgang startet; das Display zählt die verbleibende Garzeit in Sekundenschritten herunter; die Anzeigen ▼▼▼ und ≋ blinken.

Kombi-Garen 3: Garen mit Grill + Ober- und Unterhitze

1. Drücken Sie die Taste **13** „Kombi“. Die Anzeigen ✿ und ≋ leuchten auf; auf dem Display erscheint die Anzeige C - 1.
2. Drücken Sie die Taste **13** „Kombi“ weitere **zwei** Mal. Die Anzeigen ✿ und ▼▼▼ leuchten auf; auf dem Display erscheint die Anzeige C - 3.
3. Drücken Sie die Zahlentasten in der Reihenfolge 2, 0, 0, 0.
4. Drücken Sie die Taste ▶ **16** „Start“. Der Garvorgang startet; das Display zählt die verbleibende Garzeit in Sekundenschritten herunter; die Anzeigen ✿ und ▼▼▼ blinken.

Kombi-Garen 4: Garen mit Mikrowelle, Grill und Ober- und Unterhitze

1. Drücken Sie die Taste **13** „Kombi“. Die Anzeigen ✿ und ≋ leuchten auf; auf dem Display erscheint die Anzeige C - 1.
2. Drücken Sie die Taste **13** „Kombi“ weitere **drei** Mal. Die Anzeigen ≋, ✿ und ▼▼▼ leuchten auf; auf dem Display erscheint die Anzeige C - 3.
3. Drücken Sie die Zahlentasten in der Reihenfolge 2, 0, 0, 0.
4. Drücken Sie die Taste ▶ **16** „Start“. Der Garvorgang startet; das Display zählt die verbleibende Garzeit in Sekundenschritten herunter; die Anzeigen ≋, ✿ und ▼▼▼ blinken.

Aufwärmen

Das Gerät bietet 4 Aufwärm-Programme:

– h-1: Automatisches Aufwärmen
– h-2: Tellergericht
– h-3: Getränk
– h-4: Brötchen

Innerhalb dieser Programme können Sie noch verschiedene Mengen auswählen.

Einen Überblick über die Aufwärmprogramme finden Sie in der Aufwärmtabelle auf Seite 40.

Automatisches Aufwärmen (h-1)

1. Drücken Sie die Taste 22 „Aufwärmen".
   Auf dem Display beginnt die Anzeige h-1 zu blinken; die Anzeigen und **AUTO** leuchten.
2. Drücken Sie die Taste **16** „Start".
   Die Anzeige h-1 blinkt nicht mehr.
3. Drücken Sie erneut die Taste **22** „Aufwärmen".
   Auf dem Display erscheinen die Anzeigen 150 und **g**.
4. Drücken Sie Drücken Sie erneut die Taste **22** „Aufwärmen" ggf. mehrmals, um zwischen verschiedenen Gewichten auszuwählen. Zur Vefügung stehen: 150g, 250g, 350g, 450g und 600g.
5. Drücken Sie die Taste **16** „Start".
   Der Garvorgang startet; das Display zählt die verbleibende Garzeit in Sekundenschritten herunter; die Anzeigen und **AUTO** blinken.

Tellergericht aufwärmen

1. Drücken Sie die Taste **22** „Aufwärmen".
   Auf dem Display beginnt die Anzeige h-1 zu blinken; die Anzeigen und **AUTO** leuchten.
2. Drücken Sie die Taste **22** „Aufwärmen" erneut.
   Die blinkende Anzeige im Display wechselt auf h-2.
3. Drücken Sie die Taste **16** „Start".
   Die Anzeige h-2 blinkt nicht mehr.
4. Drücken Sie erneut die Taste **22** „Aufwärmen".
   Auf dem Display erscheinen die Anzeigen 150 und **g**.
5. Drücken Sie die Taste **22** „Aufwärmen" ggf. mehrmals, um zwischen verschiedenen Gewichten auszuwählen. Zur Vefügung stehen: 250g, 350g und 450g.
6. Drücken Sie die Taste **16** „Start".
   Der Garvorgang startet; das Display zählt die verbleibende Garzeit in Sekundenschritten herunter; die Anzeigen und **AUTO** blinken.

Getränk aufwärmen

1. Drücken Sie die Taste **22** „Aufwärmen".
   Auf dem Display beginnt die Anzeige h-1 zu blinken; die Anzeigen und **AUTO** leuchten.
2. Drücken Sie die Taste **22** „Aufwärmen" weitere **zwei** Mal.
   Die blinkende Anzeige im Display wechselt auf h-3.
3. Drücken Sie die Taste **16** „Start".
   Die Anzeige h-3 blinkt nicht mehr.
4. Drücken Sie erneut die Taste **22** „Aufwärmen".

Auf dem Display erscheint die Anzeige 1.

5. Drücken Sie Drücken Sie erneut die Taste **22** „Aufwärmen“ ggf. mehrmals, um zwischen verschiedenen Größen auszuwählen. Zur Vefügung stehen die Stufen 1 (ca. 240 ml), 2 (ca. 480 ml) und 3 (ca. 720 ml).
6. Drücken Sie die Taste **16** „Start“. Der Garvorgang startet; das Display zählt die verbleibende Garzeit in Sekundenschritten herunter; die Anzeigen und **AUTO** blinken.

Brötchen aufwärmen

1. Drücken Sie die Taste **22** „Aufwärmen“. Auf dem Display beginnt die Anzeige h-1 zu blinken; die Anzeigen und **AUTO** leuchten.
2. Drücken Sie die Taste **22** „Aufwärmen“ weitere **drei** Mal. Die blinkende Anzeige im Display wechselt auf h-4.
3. Drücken Sie die Taste **16** „Start“. Die Anzeige h-4 blinkt nicht mehr.
4. Drücken Sie erneut die Taste **22** „Aufwärmen“. Auf dem Display erscheint die Anzeige 1.
5. Drücken Sie Drücken Sie erneut die Taste **22** „Aufwärmen“ ggf. mehrmals, um zwischen verschiedenen Größen auszuwählen. Zur Vefügung stehen die Stufen 1 (ca. 70 g), 2 (ca. 140 g) und 3 (ca. 210 g).
6. Drücken Sie die Taste **16** „Start“. Der Garvorgang startet; das Display zählt die verbleibende Garzeit in Sekundenschritten herunter; die Anzeigen und **AUTO** blinken.

Auftauen

Das Gerät bietet 4 Auftau-Programme:

- d-1: Auftauen nach Zeit
- d-2: Auftauen nach Gewicht
- d-3: Hackfleisch auftauen
- d4: Fisch auftauen

Innerhalb dieser Programme können Sie die gewünschte Auftau-Zeit frei wählen.

Auftauen nach Zeit

1. Drücken Sie die Taste **19** „Auftauen“. Auf dem Display erscheint die Anzeige d-1 sowie die Anzeigen und .
2. Geben Sie über die Zahlentasten die gewünschte Auftauzeit ein. **Hinweis:** Die maximale Auftauzeit beträgt 99 Minuten 99 Sekunden.
3. Drücken Sie die Taste **16** „Start“. Der Auftauvorgang startet; das Display zählt die verbleibende Auftau-

zeit in Sekundenschritten herunter; die Anzeigen und blinken.

Auftauen nach Gewicht

1. Drücken Sie die Taste **19** „Auftauen“.
   Auf dem Display erscheint die Anzeige d-1 sowie die Anzeigen und .
2. Drücken Sie erneut die Taste **19** „Auftauen“.
   Die Anzeige im Display wechselt auf d-2.
3. Geben Sie über die Zahlentasten das gewünschte Auftaugewicht ein.
   Während der eingabe erscheint im Display außerdem die Anzeige **g**.
   Hinweis: Das Auftaugewicht muss zwischen 100 g und 2.000 g kiegen.
4. Drücken Sie die Taste **16** „Start“.
   Der Auftauvorgang startet; das Display zählt die verbleibende Auftauzeit in Sekundenschritten herunter; die Anzeigen und blinken; die Anzeige **g** erlischt.

Hackfleisch auftauen

1. Drücken Sie die Taste **19** „Auftauen“.
   Auf dem Display erscheint die Anzeige d-1 sowie die Anzeigen und .
2. Drücken Sie die Taste **19** „Auftauen“ weitere **zwei** Mal.
   Die Anzeige im Display wechselt auf d-3.
3. Geben Sie über die Zahlentasten das gewünschte Auftaugewicht ein.
   Während der Eingabe erscheint im Display außerdem die Anzeige **g**.
   Hinweis: Das Auftaugewicht muss zwischen 100 g und 2.000 g liegen.
4. Drücken Sie die Taste **16** „Start“.
   Der Auftauvorgang startet; das Display zählt die verbleibende Auftauzeit in Sekundenschritten herunter; die Anzeigen und blinken; die Anzeige **g** erlischt.

Fisch auftauen

1. Drücken Sie die Taste **19** „Auftauen“.
   Auf dem Display erscheint die Anzeige d-1 sowie die Anzeigen und .
2. Drücken Sie die Taste **19** „Auftauen“ weitere **drei** Mal.
   Die Anzeige im Display wechselt auf d-4.
3. Geben Sie über die Zahlentasten das gewünschte Auftaugewicht ein.
   Während der Eingabe erscheint im Display außerdem die Anzeige **g**.
   Hinweis: Das Auftaugewicht muss zwischen 100 g und 2.000 g liegen.
4. Drücken Sie die Taste **16** „Start“.
   Der Auftauvorgang startet; das Display zählt die verbleibende Auftauzeit in Sekundenschritten herunter;

die Anzeigen und blinken; die Anzeige **g** erlischt.

Automatikrogramme benutzen

Das Gerät verfügt über 10 Automatikprogramme, die sie über die Zahlentasten anwählen können. Jedem Automatikprogramm ist außerdem ein Symbol zugewiesen. Die folgende Tabelle gibt Ihnen einen Überblick:

Taste	Symbol	Garprogramm
1		Gemüse
2		Fisch
3		Fleisch
4		Teigwaren
5		Kartoffeln
6		Suppe
7		Brathähnchen
8		Brot
9		Kuchen
0		Pizza

Bei allen Automatikprogrammen können Sie außerdem zwischen mehreren Gewichten bzw. Größen auswählen. Einen Überblick über alle Auswahlmöglichkeiten gibt die Tabelle „Automatikprogramme“ auf Seite 40.

Beispiel: Sie möchten 350 g Gemüse garen.

1. Drücken Sie die Taste .
   Auf dem Display erscheint die Anzeige 150, die Anzeigen und **AUTO** sowie **g** leuchten.
2. Drücken Sie erneut die Taste .
   Die Anzeige auf dem Display wechselt auf 350.
3. Drücken Sie die Taste **16** „Start“.
   Der Garvorgang startet; das Display zählt die verbleibende Garzeit in Sekundenschritten herunter; die Anzeigen und **AUTO** blinken; die Anzeige **g** erlischt.

Automatikprogramm „Kuchen“ benutzen

Das Automatikprogramm „Kuchen“ (Taste 9) nimmt eine Sonderstellung ein, da es mit einer Vorwärmfunktion arbeitet und nach dem Vorwärmen die Garraumtür geöffnet werden muss.

1. Wählen Sie das Automatikprogramm „Kuchen“ (Taste 9), und drücken Sie die Taste **16** „Start“.
   Der Vorwärmvorgang startet. Das Display zeigt 180 °C sowie die blinkenden Anzeigen und **AUTO**.
   Am Ende des Vorwärmvorgangs ertönen zwei kurze Signaltöne, und die Anzeigen 180 °C, und **AUTO** blinken. Am Fuß des Displays leuchten 5 kleine Balken.
2. Öffnen Sie innerhalb von 5 Minuten

die Garraumtür, und stellen Sie den Kuchen in den Garraum.
Hinweis: Öffnen Sie die Tür auch dann, wenn Sie den Kuchen schon zu Beginn der Vorwärmzeit in den Garraum gestellt hatten.

3. Schließen Sie die Garraumtür wieder, und drücken Sie die Taste ▶ **16** „Start“.
   Der eigentliche Backvorgang beginnt. Die Zeitanzeige zählt in Sekundenschritten zurück; die Anzeigen ❀ und **AUTO** sowie der rechte Balken am Fuß des Displays blinken.

Startzeit vorwählen

Sie können das Gerät so programmieren, dass es zu einer bestimmten Zeit mit dem Garvorgang beginnt.

Hinweise: Die Startzeitvorwahl funktioniert nur, wenn

– die Uhrzeit eingestellt ist; vgl. hierzu den Abschnitt „Aktuelle Uhrzeit einstellen“;
– Sie eines der Automatikprogramme wählen.

1. Wählen Sie das gewünschte Kochprogramm aus. (vgl. dazu auch den Abschnitt „Automatikprogramme benutzen“.)
2. Ändern Sie ggf. die gewünschte Menge, wie im Abschnitt „Automatikprogramme benutzen“ beschrieben.
3. Drücken Sie die Taste ⏲ **23** „Zeitwahl“.
   Auf dem Display beginnt die Anzeige 0:00 zu blinken.
4. Drücken Sie die Zahlentasten in der Reihenfolge der gewünschten Garzeit, wie z.B. im Abschnitt „Gardauer einstellen“ beschrieben.
5. Drücken Sie die Taste ▶ **16** „Start“.
   Das Gerät kehrt in en Standby-Modus zurück; die Sekundenanzeige „:“ blinkt jedoch **nicht**.
   Der Garvorgang startet zur eingestellten Uhrzeit; das Display zählt die verbleibende Garzeit in Sekundenschritten herunter; Anzeigen ≋ und **AUTO** blinken.

Mehrstufiges Garen

Sie können zwei verschiedene Garstufen einstellen – z. B. wenn Sie ein Gericht zuerst mit hoher Leistung auftauen, dann mit geringerer Leistung fertiggaren möchten.

Hinweis: Wenn Sie mehrstufig garen, können Sie keine Automatikprogramme auswählen.

Beispiel: Sie möchten ein Gericht, das Sie eingefroren hatten, zunächst 10 Minuten lang mit 100% Mikrowellenleistung auftauen, danach mit 15 Minuten mit 80% Mikrowellenleistung fertiggaren.

1. Drücken Sie die Taste **11** „Leistung“.
   Auf dem Display erscheint die Anzeige P100.
2. Drücken Sie die Zahlentasten in der Reihenfolge der gewünschten Garzeit, wie z.B. im Abschnitt „Gardauer einstellen“ beschrieben.
3. Drücken Sie die Taste **11** „Leistung“ weitere **zwei** Mal.
   Auf dem Display erscheint die Anzeige P80.
4. Wiederholen Sie Schritt 2.
5. Drücken Sie die Taste ▶ **16** „Start“.
   Der Garvorgang startet; das Display zählt die verbleibende Garzeit in Sekundenschritten herunter. Wenn die zweite Garstufe erreicht ist, ertönt ein kurzer Signalton.

Speicher programmieren

Sie können insgesamt 3 Programme selbt erstellen. Dies kann z.B. dann sinnvoll sein, wenn Sie ein Gericht immer in zwei Stufen oder immer mit einer bestimmten Leistung eine bestimmte Zeit garen möchten.

Hinweise:

Wenn Sie auf einem der Speicherplätze eine Programmierung vornehmen, wird das Programm, das sich zuvor auf diesem Speicherplatz befunden hat, automatisch überschrieben.

Wenn Sie den Speicher programmieren, stehen folgende Funktionen nicht zur Verfügung:

- Automatikprogramme
- Grillfunktion
- Heißluftfunktion
- Kombifunktion.

Um den Speicher zu programmieren,

1. Drücken Sie die Taste **18** „Speicher“.
   Auf dem Display erscheint die Anzeige 1.
2. Drücken Sie die Taste **18** „Speicher“ ggf. mehrmals, um zu Programmplatz 2 bzw. 3 zu kommen.
3. Nehmen Sie die Programmeinstellungen vor wie z.B. im Abschnitt „Mehrstufiges Garen“ oder in den Abschnitten „Mikrowellenleistung einstellen“ und „Gardauer einstellen“ beschrieben.
4. Drücken Sie
   - die Taste **18** „Speicher“ erneut, um die Programmierung zu speichern;
   - die Taste ▶ **16** „Start“, um das Programm automatisch zu speichern und mit dem Garen zu beginnen.

Nach gespeichertem Programm garen

Wenn Sie ein Programm bereits gespeichert haben und erneut nach diesem Programm garen wollen,

1. Drücken Sie die Taste **18** „Speicher“.
   Auf dem Display erscheint die Anzeige 1.
2. Drücken Sie die Taste **18** „Speicher“ ggf. mehrmals, um zu Programmplatz 2 bzw. 3 zu kommen.
3. Drücken Sie die Taste **16** „Start“.
   Der Garvorgang startet.

Gespeichertes Programm löschen

Ein gespeichertes Programm können Sie nicht löschen. Sie können es jedoch mit einer neuen Programmierung auf demselben Programmplatz übeschreiben.

Gardauer verlängern

In vielen Garprogrammen können Sie während des Garens die Garzeit in Schritten von 30 Sekunden verlängern.

Hinweis: Dies ist nicht möglich in folgenden Programmen:

– Automatikprogramme
– Auftauprogramme
– Mehrstufiges Garen

Um die Garzeit zu verlängern,

- drücken Sie während des Garvorgangs die Taste **16** „Start“.
  Die verbleibende Garzeit verlängert sich um 30 Sekunden.
  Die Garzeitverlängerung können Sie bei Bedarf mehrfach wiederholen.

Schnellgaren

Mit der Funktion „Schnellgaren“ können Sie sofort mit dem Garen beginnen, ohne weitere Einstellungen vornehmen zu müssen. Beim Schnellgaren wird 30 Sekunden lang mit Höchstleistung gegart.

- Drücken Sie die Taste **16** „Start“.
  Der Garvorgang startet; auf dem Display wird die verbleibende Garzeit heruntergezählt.

Hinweis: Sie können die Garzeit verlängern, wie im Abschnitt „Gardauer verlängern“ beschrieben.

Tabelle Aufwärmprogramme

Menü	Gewicht / Menge	Drücken Sie	Garzeit (min)
h-1 (Automatisches Aufwärmen)	150 g	1x	1:30
	250 g	2x	2:10
	350 g	3x	2:50
	450 g	4x	3:30
	600 g	5x	4:10
h-2 (Tellergericht)	250 g	1x	2:00
	350 g	2x	3:10
	450 g	3x	4:00
h-3 (Getränk)	ca. 240 ml	1x	1:40
	ca. 480 ml	2x	3:00
	ca. 720 ml	3x	4:00
h-4 (Brötchen)	1 (ca. 70 g)	1x	0:25
	2 (ca. 140 g)	2x	0:35
	3 (ca. 210 g)	3x	0:45

Gartabelle Automatikprogramme

Taste	Garprogramm	Symbol	Gewicht / Menge	Drücken Sie	Display-Anzeige	Garzeit (min)
1	Gemüse		150 g	1x	150	2:20
			350 g	2x	350	4:20
			500 g	3x	500	6:00
2	Fisch		150 g	1x	150	2:40
			250 g	2x	250	3:50
			350 g	3x	350	5:00
			450 g	4x	450	6:10
			650 g	5x	650	8:30
3	Fleisch		150 g	1x	150	2:30
			300 g	2x	300	4:10
			450 g	3x	450	5:50
			600 g	4x	600	7:30
4	Teigwaren		50 g[1)]	1x	50	18:00
			100 g[2)]	2x	100	20:00
			150 g[3)]	3x	150	22:00
5	Kartoffeln		ca. 230 g	1x	1	5:00
			ca. 460 g	2x	2	7:40
			ca. 690 g	3x	3	9:40
6	Suppe		200 ml	1x	200	2:00
			400 ml	2x	400	4:00
			600 ml	3x	600	6:00
7	Brathähnchen		500 g	1x	500	25:00
			750 g	2x	750	30:00
			1.000 g	3x	1000	35:00
			1.200 g	4x	1200	40:00
8	Brot		50 g	1x	50	7:00
			100 g	2x	100	7:30
			150 g	3x	150	8:00
9	Kuchen		475 g	1x	475	45:00[4)]
0	Pizza		200g	1x	200	6:00
			300 g	2x	300	7:30
			400 g	3x	400	9:00

1) mit kaltem Wasser 450 ml
2) mit kaltem Wasser 800 ml
3) mit kaltem Wasser 1.200 ml
4) s. den Anschnitt „Automatikprogramm „Kuchen“ benutzen“.

Damit Ihr Gerät lange hält

Regelmäßige Reinigung

Gefahr

Stromschlag-Gefahr!
Fehlerhafte Elektroinstallation oder zu hohe Netzspannung kann zu elektrischem Stromschlag führen.

- Öffnen Sie niemals das Gehäuse des Geräts.
- Fassen Sie den Netzstecker nie mit feuchten Händen an.
- Ziehen Sie Netzstecker immer am Stecker, nie am Kabel aus der Steckdose.

Gefahr

Verbrennungsgefahr!
Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu Verbrennungen führen.
Das Gehäuse wird beim Betrieb heiß, besonders im Bereich der Lüftungsöffnungen. Auch die Gefäße können durch die Speisen sehr heiß werden. Nach Grill-, Umluft- oder Kombi-Betrieb ist der Grill (an der Garraumdecke) sehr heiß.

- Grill erst abkühlen lassen.

Achtung ⚠ **Gefahr von Sachschäden!**

Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu Beschädigungen des Geräts führen.
Mangelhafte Sauberkeit des Kochgeräts kann zu einer Zerstörung der Oberfläche führen, welche die Gebrauchsdauer beeinflussen und evtl. zu gefährlichen Situationen führen kann.

- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig und entfernen Sie eventuell vorhandene Speisereste sofort.
- Zur Reinigung keine aggressiven oder ätzenden Reinigungs- oder Scheuermittel und keine Stahl- oder Scheuerschwämme verwenden! Kein Backofenspray verwenden! Nie Reinigungsmittel in das Gerät sprühen!
- Achten Sie darauf, dass auf keinen Fall Wasser oder Reinigungsflüssigkeiten durch die Lüftungsschlitze in das Gerät gelangen.
- Keine Dampf- oder Hochdruckreiniger verwenden. Wasserdampf könnte durch Ritzen zu unter Spannung stehenden Bauteilen geraten.

Reinigen Sie das Gerät möglichst nach jedem Benutzen, bevor evtl. Verunreinigungen trocknen können.

- Den Grillaufsatz reinigen Sie am besten von Hand mit mildem Spülmittel.
- Nehmen Sie Drehteller und Rollenring heraus. Beides kann in der Spülmaschine gereinigt werden.
- Reinigen Sie das Gerät, insbesondere den Garraumboden und die Türdichtflächen, mit einem feuchten, weichen Tuch. Verwenden Sie warmes Wasser mit einem normalen Allzweckreiniger oder Geschirrspülmittel und einen weichen Schwamm oder Lappen. Hartnäckige Verschmutzungen können Sie mit unverdünntem Allzweckreiniger lösen.
- Trocknen Sie alle Flächen nach dem Reinigen mit einem trockenen, weichen Tuch.
- Setzen Sie Rollenring und Drehteller wieder ein.
- Lassen Sie die Tür geöffnet, damit der Garraum völlig austrocknen kann.

Regelmäßige Kontrolle

Gefahr ⚠ **Stromschlag-Gefahr!**
Fehlerhafte Elektroinstallation oder zu hohe Netzspannung kann zu elektrischem Stromschlag führen.

- Öffnen Sie niemals das Gehäuse des Geräts.
  Die Instandsetzung des Geräts darf nur von einem autorisierten Fachbetrieb vorgenommen werden. Dabei dürfen ausschließlich Teile verwendet werden, die den ursprünglichen Gerätedaten entsprechen. In diesem Gerät befinden sich elektrische und mechanische Teile, die zum Schutz gegen Gefahrenquellen unerlässlich sind.

Gefahr ⚠ **Gefahr durch Mikrowellen!**
Durch eine unzureichend dicht schließende Tür kann Mikrowellenstrahlung gelangen. Das Gerät darf in so einem Fall nicht benutzt werden.

- Achten Sie besonders auf die Sauberkeit der Türdichtungen und der Türdichtflächen mit allen angrenzenden Teilen.

- Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, wenn die Tür verzogen oder beschädigt ist oder die Türverriegelung, die Scharniere oder die Türdichtungen defekt sind oder die Tür aus einem anderen Grund nicht dicht schließt. Entsprechende Reparaturen dürfen nur von einer dafür ausgebildeten Person vorgenommen werden.

Zu Ihrer eigenen Sicherheit kontrollieren Sie bitte regelmäßig, ob das Gerät intakt ist, das heißt:

– Sind Netzkabel und Netzstecker unbeschädigt?
– Ist das Gehäuse und das Sichtfenster unbeschädigt?
– Ist der Drehteller unbeschädigt?
– Sind die Türdichtflächen sauber?
– Sind die Türscharniere leichtgängig?
– Sind beide Haken der Türverriegelung unbeschädigt?
– Schließt die Tür richtig? Oder ist sie verzogen?
– Falls die Innenraum-Beleuchtung defekt sein sollte, darf diese nur durch einen autorisierten Fachmann repariert werden.

Wenn‘s mal ein Probem gibt…

Bei allen elektrischen Geräten können Störungen auftreten. Dabei muss es sich nicht um einen Defekt am Gerät handeln. Prüfen Sie deshalb bitte anhand der Tabelle, ob sich die Störung beseitigen lässt.

Was normal ist

Was passieren kann	Erklärung
Der Mikrowellenbetrieb kann den Empfang von Radio- oder Fernsehprogrammen stören.	Der Betrieb der Mikrowelle kann den Empfang von Radio- oder Fernsehprogrammen stören. Dies ist ähnlich wie bei Störungen durch kleinere Haushaltsgeräte wie Mixer, Staubsauger und Haartrockner.
Die Garraum- Innenbeleuchtung wird dunkler.	Bei Benutzung der Mikrowelle mit geringer Leistungsstufe kann die Innenbeleuchtung dunkler werden.
An der Tür tritt Dampf aus; Aus den Entlüftungsöffnungen tritt Heißluft aus.	Beim Kochen kann Dampf aus den Lebensmitteln austreten. Der größte Anteil der Feuchtigkeit tritt aus den Entlüftungsöffnungen aus. Dampf kann sich aber auch an kühleren Teilen wie der Gerätetür niederschlagen.

Fehlersuchtabelle

Problem	Mögliche Ursachen	Lösungen, Tipps
Gerät lässt sich nicht starten.	Gerät bekommt keine Spannung.	Sicherung an Ihrem Sicherungskasten und Funktion der Steckdose mit anderem Elektrogerät prüfen.
		Sitz des Netzsteckers und Zustand des Netzkabels prüfen. Defektes Kabel austauschen lassen. Gerät nicht benutzen!
	Tür ist nicht richtig geschlossen.	Tür richtig schließen.
Tür lässt sich nicht richtig schließen.	Fremdkörper an den Türdichtflächen.	Reinigen Sie die Türdichtflächen.
	Tür verzogen oder Türverriegelung defekt.	Tür reparieren lassen. Gerät nicht benutzen!
Garraum-Beleuchtung brennt nicht.	Leuchte defekt.	Leuchte nur durch Kundendienst auswechseln lassen.
Drehteller dreht sich nicht bzw. nicht richtig.	Drehteller ist nicht richtig auf den Antrieb aufgesetzt.	Setzen Sie den Drehteller korrekt ein.
	Rollenring liegt nicht richtig unter dem Drehteller.	Legen Sie den Rollenring korrekt ein.
	Rollenring und Boden des Garraums sind verschmutzt.	Reinigen Sie Rollenring und Garraumboden.
Kratzende, schleifende Geräusche im Garraum.	Drehteller und Rollenring drehen nicht richtig.	Siehe oben.
	Speisegefäß ist zu groß oder steht verkehrt.	Gefäß darf nicht über den Rand des Drehtellers ragen.

Platzende, „ploppende“ Geräusche im Garraum.	Speise wird mit zu hoher Leistung gegart bzw. aufgetaut.	Vorgang abbrechen und mit geringerer Leistungsstufe erneut starten.
Sonstige Geräusche oder Blitze im Garraum.	Funkenschlag – Metall im Garraum oder zu nahe an den Garraumwänden!	Sofort Netzstecker ziehen. Alufolie darf nicht über den Rand des Drehtellers ragen.
Tür bzw. Sichtfenster beschlägt.	Aus der Speise tritt Feuchtigkeit aus, das ist normal.	Feuchtigkeit nach dem Betrieb abwischen.
Speise wird nicht warm genug.	Leistung oder Zeit ist zu niedrig eingestellt.	Erwärmen Sie die Speise noch eine kurze Zeit weiter in der Mikrowelle.
	Speise war beim Hineinstellen sehr kalt.	
	Gefäß ist nicht geeignet, wenn es heißer als die Speise wird.	Verwenden Sie ein geeignetes Gefäß.
Speise ist ungleichmäßig gegart.	Speise wurde nicht ausreichend gewendet oder umgerührt.	Rühren Sie um oder wenden Sie die Speise und erwärmen Sie die Speise noch eine kurze Zeit weiter in der Mikrowelle.
Gerät erzeugt Gerüche.	Dies passiert, wenn die Heizröhren zum ersten Mal genutzt werden.	Siehe Abschnitt „Erstes Aufheizen“.

Gefahr ⚠

Stromschlaggefahr!
Versuchen Sie niemals, das defekte – oder vermeintlich defekte – Gerät selbst zu reparieren. Sie können sich und spätere Benutzer in Gefahr bringen. Nur autorisierte Fachkräfte dürfen diese Reparaturen ausführen.

Unser Service

Sollten Sie Fragen zu Ihrem Gerät haben, wenden Sie sich bitte an unser Experten-Team.

Wenn Sie ein Ersatzteil benötigen, rufen Sie bitte unsere Service-Werkstatt HERMES Fulfilment GmbH an.

Damit wir Ihnen rasch helfen können, geben Sie bitte die Modellbezeichnung und die Artikelnummer des Artikels an:

Gerätebezeichnung:

– Privileg-Mikrowellengerät
  Typ: EC930ACN

Bestellnummer:

– 207 588

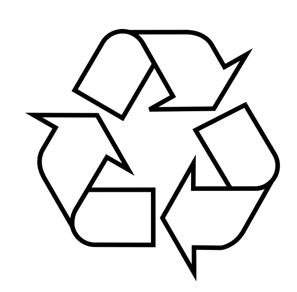
Experten-Team
Tel. 0 18 06 21 22 82
Mo. bis Fr. 7 – 20 Uhr, Sa. 8 – 16 Uhr
(0,20 Euro/Min. Festnetz / Mobilfunk max. 0,60 Euro/Min.)

HERMES Fulfilment GmbH
Tel. (0 57 32) 99 66 00
Mo. – Do. 8 – 15 Uhr
Fr. 8 – 14 Uhr

Für unsere Kunden in Österreich:
Ersatzteilservice der Marke Privileg
0662/4489-3871
(Es gelten die normalen Tarife im österreichischen Festnetz)
Mo. – Do.: 8 – 16 Uhr
Fr.: 8 – 11 Uhr

Umweltschutz leicht gemacht

Verpackungstipps



Unsere Verpackungen werden aus umweltfreundlichen, wiederverwertbaren Materialien hergestellt:

- Außenverpackung aus Pappe
- Formteile aus geschäumtem, FCKW-freiem Polystyrol (PS)
- Folien und Beutel aus Polyäthylen (PE)
- Spannbänder aus Polypropylen (PP).

Sollten es Ihre räumlichen Verhältnisse zulassen, empfehlen wir Ihnen, die Verpackung zumindest während der Garantiezeit aufzubewahren. Sollte das Gerät zur Reparatur eingeschickt oder in eine der Reparatur-Annahmestellen gebracht werden müssen, ist das Gerät nur in der Originalverpackung ausreichend geschützt.

Wenn Sie sich von der Verpackung trennen möchten, entsorgen Sie diese bitte umweltfreundlich.

Altgeräteentsorgung



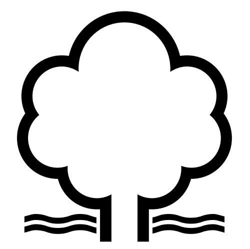
(Anwendbar in der Europäischen Union und anderen europäischen Staaten mit Systemen zur getrennten Sammlung von Wertstoffen)

Altgeräte dürfen nicht in den Hausmüll!

Sollte das Gerät einmal nicht mehr benutzt werden können, so ist jeder Verbraucher gesetzlich verpflichtet, Altgeräte getrennt vom Hausmüll, z. B. bei einer Sammelstelle seiner Gemeinde/ seines Stadtteils, abzugeben. Damit wird gewährleistet, dass Altgeräte fachgerecht verwertet

und negative Auswirkungen auf die Umwelt vermieden werden.

Deswegen sind Elektrogeräte mit nebenstehendem Symbol gekennzeichnet.



So kochen Sie energiesparend

Wer Energie verantwortungsvoll nutzt, schont nicht nur die Haushaltskasse, sondern handelt umweltbewusst. Denn jede eingesparte Kilowattstunde trägt zur Rettung unseres Klimas bei. Also:

- Statt des Herdes die Mikrowelle einsetzen.
- Besonders beim Erhitzen von Flüssigkeiten und bei Speisen mit hohem Wasseranteil ist die Mikrowelle wirtschaftlicher.
- Das richtige Geschirr verwenden.
- Mikrowellengeeignetes Geschirr und Zubehör nimmt kaum Energie auf (siehe „Das geeignete Geschirr").
- Die Stehzeit nutzen.
  Nach dem Garen bzw. Auftauen die Speisen etwas stehen lassen. So verteilt sich die Wärme gleichmäßiger in der Speise und diese gart noch etwas nach.

Stichwortverzeichnis

Technische Daten

Gerätetyp	Gerätebezeichnung	privileg Mikrowellengerät
	Modell	EC930ACN
	Bestell-Nummern	207 588
Leistungs-werte	Mikrowellenausgangsleistung in W	max. 900
	Nennfrequenz in MHz	2450
	Mikrowelle-Leistungstufen	10
	Grill-Leistungsstufen	1
Anschluss-werte	Netzspannung in V/Hz	230 ~ / 50
	Absicherung in A	min. 16
	Bemessungsaufnahme in W	1450
	Bemessungsleistung Grill in W	1100
Maße	Außenmaß (B x T x H) in mm	520 x 495 x 325,7
	Garraum-Volumen in Liter	ca. 30
	Drehteller-Durchmesser in mm	315
	Leergewicht in kg	ca. 19,7

Diese Mikrowelle entspricht der Geräteklasse: **Gruppe 2, Klasse B**.

Gruppe 2: Erzeugt hochfrequente elektromagnetische Strahlung, die für die Behandlung von Lebensmitteln geeignet ist.

Klasse B: Darf im Wohnbereich und direkt am normalen Stromnetz bis 230 Volt (Niederspannungsnetz) betrieben werden.